


		<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO</b> <b>ALIMENTARE</b> Foodstuff data sheet	REV. 11/2021
		<h1 style="color: #a52a2a;">Farina tipo 1</h1>	

DATI GENERALI   General information		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Farina di <b>grano</b> tenero <i>Soft wheat flour</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	<b>Tipo 1</b>	
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 187/2001 s.m.i	farina DI <b>GRANO</b> tenero tipo 1 <i>soft wheat flour type 1</i>	
LINEA <i>Brand</i>	PANETTERIA <i>Bakery</i>	
TIPO DI CONSEGNA <i>Type of delivery</i>	RINFUSA <i>Bulk</i>	
	INSACCO <i>Bag</i>	TIPO DI SACCO: ATM <input type="checkbox"/> CARTA <input checked="" type="checkbox"/> <i>Type of bag</i>

IMMAGINE DEL PRODOTTO e INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING Product image and packaging technical information			
	TIPOLOGIA <i>Type</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>
	1 kg	8054729200755	MGHORPAN0100
	DISPOSIZIONE SU PALLET <i>Arrangement on pallets</i>		
	N° SACCHI PER STRATO <i>n° bags per layer</i>	N° FILE SU PALLET <i>n° layer on pallets</i>	N° pezzi per pallet <i>n° pieces per pallet</i>
	11	7	77
Imballo esterno protettivo in cartone <i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>			
SACCO DI <b>CARTA</b> CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE <i>Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments</i>			
ETICHETTATURA   Labeling			
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPORTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI <i>All packs are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents</i>			

## CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE

*Chemical - physical and rheological characteristics*

### ELENCO INGREDIENTI | *List of ingredients*

IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA FARINA DI **GRANO** TENERO tipo 1 PROVENIENZA GRANI ITALIA ED UE

*The product is composed of soft wheat flour type 1*

PARAMETRI D.P.R 187/2001 e s.m.i. <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MIN <i>Minimum value</i>	VALORE MAX <i>Maximum value</i>
UMIDITA' MAX <i>Max humidity</i>	%	13,5	15,5
CENERI MAX <i>Ash max</i>	% S.S		0,65
PROTEINE <i>(Metodo Kjeldhal N x 5,70)</i>	% s/s		15,6
INDICE DI CADUTA HAGBERG <i>Falling</i>	SEC		290
GLUTINE <i>Gluten</i>	% s/s		11,0
<b>ALVEOGRAMMA (METODO CHOPIN)   <i>Alveograph (Chopin Method)</i></b>			
W (103 erg)	JOULE	430	440
P/L		0,65	0,75
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE   <i>Organoleptic properties</i></b>			
COLORE <i>Colour</i>	BIANCO TIPICO CON PUNTINATURA CRUSCALE <i>Typical white with bran tips</i>		
ODORE <i>Aroma &amp; Flavor</i>	GRADEVOLE E NATURALE <i>Pleasant and natural</i>		
ASPETTO <i>Appearance</i>	POLVERE SOFFICE <i>Fluffy powder</i>		
PERCEZIONE AL TATTO <i>Perception to the</i>	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI <i>Sliding, homogenous, lump-free</i>		

## CONTAMINANTI | *Contaminants*

PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE <i>Maximum value allowed by law</i>
<b>CHIMICO - FISICI   <i>Chemical – physical</i></b>		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) <i>Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</i>	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE (Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i) <i>Legal limits</i>
AFLATOSSINE B1   <i>Aflatoxin B1</i>	µg/kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2)   <i>Aflatoxin B1-B2-G1-G2</i>	µg/kg	< 4,0
OCRATOSSINA A   <i>Ochratoxin A</i>	pg/kg	< 3,0
ZEARALENONE   <i>Zearalenone</i>	µg/kg	< 50
DEOSSIVALENOLO (DON)   <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 500
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CADMIO	mg/kg	< 0,10

MICROBIOLOGICI   <i>Microbiological</i>		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT)   <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<100000
COLIFORMI TOTALI   <i>Total coliforms</i>	U.F.C./g	<1000
LIEVITI   <i>Yeasts</i>	U.F.C./g	<1000
MUFFE   <i>Molds</i>	U.F.C./g	<1000
ESCHERICHIA COLI   <i>Escherichia coli</i>	U.F.C./g	<10
SALMONELLA   <i>Salmonella</i>	U.F.C./g	ASSENTE   <i>Absent</i>
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC)   <i>Filth Test</i>		
FRAMMENTI DI INSETTO   <i>Fragments of insect</i>	n°/ 50 g	<10
PELI DI RODITORE   <i>Rodent hairs</i>	n°/ 50 g	ASSENTE   <i>Absent</i>

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO   <i>Mean nutritional value for 100 g product</i>		
PARAMETRI <i>Parameters</i>	UNITA' DI MISURA <i>Unit of measure</i>	VALORE MEDIO <i>Mean value</i>
ENERGIA   <i>Energy</i>	kJ – Kcal	1426 Kj / 341 Kcal
GRASSI   <i>Fat</i>	Gr	1,0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI   <i>Of which saturates</i>	Gr	0
CARBOIDRATI   <i>Carbohydrates</i>	Gr	76
DI CUI ZUCCHERI   <i>Of which sugars</i>	Gr	1,8
FIBRE   <i>Fibre</i>	Gr	2,9
PROTEINE   <i>Protein</i>	Gr	11
SALE   <i>Salt</i>	Gr	0

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE   <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>		
Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>	PRESENTE NEL PRODOTTO <i>in the product</i>	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (contaminazione crociata) <i>Possible and unintentional presence (crosscontamination)</i>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i>	<b>SI (grano)</b> <b>Yes (wheat)</b>	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei   <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova   <i>Eggs and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce   <i>Fish and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi   <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia   <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / no	<b>SI / Yes</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)   <i>Milk and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan.	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano   <i>Celery and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape   <i>Mustard and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame Seeds and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati <i>Nuts: almonds, hazelnuts, common walnuts etc. and derived products</i>	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>	NO / no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini   <i>Lupin and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi   <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / no	NO / no

\*Riferito al prodotto insaccato, non allo sfuso / Referred to the bagged product, not in bulk

DURATA DEL PRODOTTO   <i>Shelf Life</i>
<b>PRODOTTO   <i>Product</i></b> 12 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>12 month from the date of packaging</i>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE   <i>Storage conditions</i></b> DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%) <i>Store in cool and dry place (temp. 18-25)</i>
<b>OGM   <i>GMO</i></b> I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO <i>The products obtained in our plant are exclusively derived from the grinding of soft wheat</i>
<b>GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA   <i>Guarantee of sanitary conformity</i></b> SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" <i>This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".</i>

*Data emissione*  
11/2021

*Firma*  
FOOD ITALIAE